

## Eis richtig aufbewahren - der große Guide



In Sachen Eis selber machen macht dir so schnell keiner was vor? Egal ob Schokolade, Nüsse, Beeren oder Gewürze – sie alle hast du schon mit oder ohne Eismaschine in unverwechselbare Cremigkeit verwandelt? Dann kennst du sicher auch die folgende Frage: Wie kann ich mein Eis aufbewahren, ohne dass es zu hart wird, zu weich oder am Ende sogar voller unschöner Eiskristalle aus meiner Gefriertruhe kommt? Darauf haben wir hier alle Antworten für dich. Mit den richtigen Utensilien, Tipps und Tricks wirst du nämlich im Eiswaffelumdrehen zum absoluten Eislagerungs-Profi und servierst nur noch perfekt gefrorene Kugeln mit beneidenswert zartem Schmelz. Oder bist du eher der Typ für Eis am Stiel? Auch für deine Popsicles haben wir die ideale Lösung, damit sie möglichst lange frisch bleiben und schmecken.

### Gut vorbereitet ist halb geschleckt

Schon mal einen Kuchen gebacken, ohne vorher deinen Vorratsschrank zu überprüfen? Oder ein Omelett gebraten, ohne vorher Eier einzukaufen? Auch wenn du kein ausgewiesener, sternebehängter Profikoch bist, lautet deine Antwort darauf jetzt mit Sicherheit „Natürlich nicht, wäre ja Schwachsinn!“. **Vorbereitung** ist eben meistens schon mindestens die halbe Küchenarbeit, das trifft auf Eis genauso zu wie auf jedes andere Gericht. Deshalb solltest du schon im Supermarkt Einiges in puncto **Zutaten** bedenken:

### Zucker

Zucker sorgt nicht nur für die nötige Süße in deinem eiskalten Genuss, sondern beeinflusst auch die **Konsistenz deiner fertigen Eiscreme**. Als grobe Faustregel gilt: Je mehr Zucker du bei der Zubereitung hinzugibst, desto cremiger wird das Ergebnis. Natürlich solltest du beim Dosieren nicht direkt zur Schaufel greifen, über zu süßes Eis freut sich schließlich niemand. Bist du beim Süßen allerdings zu geizig, erhältst du hartes Eis, das sich kaum oder nur sehr schwer portionieren lässt. Stell sicher, dass Zucker einen Anteil von ca. **15-20%** der Zutaten ausmacht. Am besten eignen sich übrigens **besonders feiner Zucker** oder in Flüssigkeit gelöster normaler Haushaltszucker.

### Alkohol

**Hochprozentiger Alkohol** hat einen sehr hohen Gefrierpunkt. Schon sehr kleine Mengen in deiner Eismasse, verzögern das Gefrieren stark. Deshalb solltest du mit dem Extraschwips auch bis **zum Ende der Zubereitungszeit** deiner Eismaschine warten – andernfalls fabriziert sie auch bei noch so intensivem Rühren und Kühlen bestenfalls halb feste Suppe mit Schuss. Zudem solltest du darauf achten, wirklich **nur ein hochprozentiges Schlückchen** zu verwenden, da ansonsten der Wasseranteil im Alkohol den genau gegenteiligen Effekt hat und für unschöne Eiskristalle sorgt. Auch hier gilt: Lieber langsam herantasten als sofort (im wahrsten Sinne) volle Pulle zu geben, da sonst der Geschmack des Alkohols den deiner übrigen Zutaten überdeckt. Möchtest du kleine Leckerschlecker mit selbstgemachtem Eis beglücken, eignet sich diese Methode natürlich nicht.

### Fett

Ein weit verbreiteter Irrtum unter Freunden selbstgemachten Eisgenusses ist der, dass die Zugabe von **Fett ein hartes Gefrieren der Eiscreme verhindert**. Hier müssen wir dich leider enttäuschen, Fett kann genauso gefrieren wie zum Beispiel hinzugegebene Flüssigkeiten. Den ganzen Block Butter oder die Familienpackung Mascarpone kannst du also getrost weglassen und dich stattdessen auf moderate Mengen beschränken.

# Eis richtig aufbewahren - der große Guide

Du hast alle Tipps befolgt, bist deinem Rezept akribisch nachgegangen und zählst schon mit aufgeregt gezückter Eiswaffel die Minuten, bis deine Eismaschine endlich fertig ist? Dann solltest du dich an dieser Stelle auf einen kleinen Dämpfer einstellen: Die frisch aus der Maschine entnommene Masse ist noch **weitaus weicher** als Eis aus deiner Lieblings-Gelateria. Bevor du jetzt aber nach kreativen Flüchen kramst und deine Eismaschine in den Elektroschrott verwünschst, können wir dich beruhigen, das ist ganz normal. Die Masse muss für ihre endgültige Festigkeit erst noch **1-2 Stunden gefrieren**. Wie bzw. worin das am besten gelingt, erfährst du im Folgenden.

## Richtiges Verstauen

Sobald deine Eismaschine ihre letzten Umdrehungen erfolgreich gemeistert hat, ist es für dich wieder an der Zeit, aktiv zu werden. Immerhin soll aus der noch leicht weichen, gekühlten Masse möglichst schnell standhaftes Eis werden, das du auch für den späteren Eishunger gut lagern kannst. Generell eignen sich für den Haushaltsgebrauch am besten **gefrierfeste, rechteckige Behälter** aus BPA-freiem Plastik oder Glas mit einer großen Seitenlänge. Die ermöglichen dir das einfache Formen schöner Kugeln mit einem Eisportionierer. Ein **passender Silikondeckel** sorgt zudem dafür, dass Geschmack und Aroma deines Eises auch über längere Zeit erhalten bleiben. Beides lässt sich im Anschluss an deinen Schleckgenuss übrigens super einfach und rückstandslos reinigen. Welcher Aufbewahrungsbehälter genau zu dir passt, hängt natürlich vom jeweils von dir gewünschten Zweck ab sowie der hergestellten Eismenge.

## Eis aufbewahren im Portionierbehälter

**Portionierbehälter für Eis** sind wohl die gängigsten Modelle. Sie sind in der Regel länglich, rechteckig und schmal, was dir das **Formen von Kugeln** und auch die platzsparende Lagerung in deinem Gefrierfach erleichtert. Sie nehmen meistens **große Eismengen** auf und stellen somit die ideale Wahl für dich dar, wenn du deine Eismaschine im häufigeren Gebrauch hast oder **auf Vorrat produzieren** möchtest. Dank **doppelwandiger Isolierung und luftdicht verschließbarem Deckel** ist dein Eis im Innern hygienisch und gut geschützt und taut auch außerhalb des Gefrierschranks nicht zu schnell auf.



Eiskugeln können ganz einfach im länglichen Portionierbehälter für Eis gerollt werden.

## Eis aufbewahren im Aufbewahrungsbehälter

Für den kleineren Eishunger bist du mit einem runden **Eisbehälter für Speiseeis** an der richtigen Adresse. Er erinnert optisch an die typischen Speiseeisbecher, die du im Supermarkt kaufen kannst, und nimmt **bis zu 1 Liter Eis** auf. Sein flexibler **Silikondeckel** ermöglicht ein luftdichtes Verschließen, was die Frische und das Aroma deines Eises schützt, sowie ein schnelles Entnehmen auch **kleinerer Eisportionen**. Zwar ist er aus ebenso robustem und gefrierfestem Material gefertigt wie ein Portionierbehälter, allerdings fehlt ihm die doppelwandige Isolierung, weshalb er sich eher **für den spontanen Eishunger** als die größere Produktion mit anschließender langer Lagerungszeit eignet. Du löffelst lieber eine kleine Portion Eis? Auch im praktischen **Mini-Format** machen die Aufbewahrungsbehälter eine gute Figur.



Der flexible Silikondeckel des Aufbewahrungsbehälters verschließt dein Eis luftdicht.

# Eis richtig aufbewahren - der große Guide

## Eis aufbewahren im Thermo-Eisbehälter

So gut das selbstgemachte Eis auch auf dem heimischen Balkon oder der Couch schmeckt, manchmal soll dein cremig-kühler Genuss einfach die große Welt sehen. Erst recht, wenn Freunde zu einem Picknick oder Essen eingeladen haben und du der Nachschubbeauftragte bist. Da sich aber bekanntermaßen Eis und warme Außentemperaturen alles andere als gut vertragen, gibt es spezielle **Thermo-Eisbehälter**, die deine kreativen eiskalten Kreationen zuverlässig vor dem Dahinschmelzen bewahren. Mit ihrem Inneren aus **Edelstahl** sind sie hervorragend isoliert und halten dein Eis **bis zu 7 Stunden lang** in seiner festen und kalten Form. Sie haben im Vergleich mit den anderen Behältern meistens die kleinste Größe, damit du die mitgenommene Portion während deines Ausfluges auch verputzen kannst und keine geschmolzenen Reste in deiner Tasche mit nach Hause nehmen musst. Verschlossen werden sie mit einem **besonders festen Verschluss**, z.B. einem Schraubverschluss, damit auch bei einem holprigen Transport im Fahrradkorb oder Rucksack nichts ausläuft.



Der Schraubverschluss des Thermo-Eisbehälters sorgt dafür, dass nichts ausläuft.

## Popsicles aufbewahren

Bist du eher der Typ für **Eis am Stiel** als für Kugeln in der Waffel? So schnell und leicht gemacht Popsicles sind, so einfach lassen sie sich auch lagern. Eine spezielle Aufbewahrungsform brauchst du für sie nicht. Eine **Frischhaltedose** von ausreichender Größe mit einem passenden Deckel genügt schon. Diese verschließt deine Popsicles luftdicht und bewahrt so ihren Geschmack und ihre Konsistenz. Leg jeweils eine Lage **Butterbrot- oder Backpapier** zwischen die Popsicles, damit sie beim

Einfrieren nicht zusammenkleben und jederzeit einfach entnommen werden können.



Eine Lage Butterbrotpapier zwischen den Popsicles verhindert, dass diese aneinander festfrieren.

## Richtig gelagert, noch besser serviert

Kommen wir nun zum Eingemachten - oder eher Eingelagerten. Denn selbst wenn du bei den Zutaten, der Dosierung und dem Kauf des Eisbehälters alles richtig gemacht hast, kann beim **Eis aufbewahren** noch Einiges schief gehen. Aber keine Sorge, mit ein paar kleinen Tipps bist du auf der sicheren Seite und servierst perfekte Kugeln.

## Das richtige Eisklima

Kommen wir zunächst zur **richtigen Temperatur**: Zwar gefriert Speiseeis erst bei **-18°C** richtig, allerdings läufst du hier Gefahr, dass es deinem Eis gerade bei einem längeren Aufenthalt zu kalt wird und es unangenehm und unformbar hart aus der Gefriertruhe kommt. Wir empfehlen dir für die **vorübergehende Lagerung Temperaturen um die -10 bis -15°C**. Zum Vergleich: Eisvitrinen in einer Eisdiele haben auch etwa nur um die **-11°C**. Aber Vorsicht! Bei diesen Temperaturen handelt es sich gewissermaßen um „Serviertemperaturen“, das so gelagerte Eis sollte also **innerhalb kurzer Zeit** komplett verzehrt und keineswegs über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

Liegt dein Eisgenuss dagegen noch in weiterer Ferne, eignet sich die **luftdichte Lagerung bei -18°C** am besten. **Eis auf Eisbasis** solltest du unter diesen Umständen dennoch nicht länger als eine Woche aufbewahren, **Eis**



# Eis richtig aufbewahren - der große Guide

ohne Ei dagegen, wie z.B. Sorbet oder vegane Alternativen, kannst du auch nach 4 Wochen noch bedenkenlos genießen. Allerdings leiden Geschmack und Konsistenz mit der Zeit, du solltest diesen Zeitraum also nicht unbedingt ausreizen. Stecke außerdem keine zimmerwarmen Gegenstände oder Lebensmittel gleichzeitig mit deinem Eis ins Gefrierfach. Diese können seine Temperatur erhöhen und somit die Konsistenz ruinieren.

## Für den perfekten Servier-Auftritt

Damit dir dein Eisportionierer beim Servieren nicht abbricht, solltest du dein Eis am besten **15-30 Minuten vorher im Kühlschrank antauen lassen**. Auf diese Weise entfaltet es seinen vollen Geschmack und erhält die ideale Konsistenz, um schöne Kugeln zu formen. Plane diese Zeit auf jeden Fall ein, denn schnellere Möglichkeiten wie das Eis in heißes Wasser zu stellen oder es bei Raumtemperatur auftauen zu lassen, versprechen äußerst wenig Erfolg. Statt gleichmäßig schmilzt dein Eis zuerst an den Seiten und wird flüssig. Der Kern dagegen bleibt noch hart und lässt sich nicht schön anrichten. Denk daran, dein Eis sofort nach Entnahme der benötigten Menge wieder ins Gefrierfach zu packen – **einmal komplett aufgetautes Eis solltest du nämlich nicht wieder einfrieren**.

## Eiskiller Eiskristalle

Was für Superman Kryptonit ist, sind Eiskristalle für deinen Eisgenuss: Absolute Killer und definitiv zu vermeiden! Sie stören den Geschmack und ruinieren die geliebte zart-cremige Konsistenz. Außerdem machen sie dir aufgrund ihrer Härte auch noch das Entnehmen einzelner Portionen extra schwer. Sie entstehen, wenn beim Verpacken der Eismasse **zu viel warme Luft** mit in den Behälter eingeschlossen wird. Die Feuchtigkeit aus ihr kondensiert dann beim Abkühlen wiederum und schon hast du den kristallinen Salat. Damit es gar nicht erst so weit kommt, darf dein Eis **nie lange bei Raumtemperatur** stehen gelassen werden. Entnimm es also direkt nach dem Rühren deiner Eismaschine und friere es ein. Dasselbe gilt für das Servieren: Schnell die benötigten Portionen entnehmen und ab zurück ins Kalte!

Noch sicherer gehst du mit einer Lage **Frischhaltefolie** auf deinem Eis. Leicht angedrückt und mit dem Deckel deines Behälters verschlossen, verhindert diese, dass zu

viel Luft an die Masse gerät. Hast du gerade keine zur Hand, kannst du deinen Eisbehälter auch ganz einfach **auf den Kopf stellen**. Da sich Eiskristalle immer am Boden absetzen, sammeln sie sich so nicht auf deinem Eis, sondern dem Deckel. Diese kannst du beim Öffnen ganz einfach wegwischen.



Frischhaltefolie auf dem Eis verhindert, dass sich bei der Lagerung Eiskristalle bilden.